

# AR il riso

GIUSEPPE MANTOVANO

**E'** l'alimento più incline alla prostituzione che si conosca. Si unisce alle carni e ai pesci, ai molluschi e ai crostacei, alle erbe selvatiche e agli ortaggi d'ogni specie, alla frutta, al latte, al burro, all'olio, dimostra, infine, una particolare inclinazione per i parassiti del bosco di ogni livello; dall'umile chiodino o finferlo al porcino, all'ovulo, al tartufo nero o bianco, e non disdegna la castagna. Si adatta a tutte le situazioni e circostanze: antipasto, insalata, primo piatto, piatto unico, contorno e dolce. Sa essere cibo da malati e da sani, da santi e da golosi peccatori, da poveri e da ricchi.

Approdato dall'Estremo al Vicino Oriente, arrivò ai Greci e ai Romani che lo coltivavano. Veniva impiegato come medicinale. Orazio ci è buon testimone nella terza del secondo libro delle satire quando ricorda il ricco Avro che pur in punto di morte e col rischio imminente di passare la sua ricchezza all'avidò erede, rifiuta il decotto di riso (isanarium oryzae) perché troppo caro. Soltanto un imperatore come Diocleziano poteva permettersi di consumarlo come minestra e di togliersi lo sfizio di immertervi delle perle per stupire i suoi commensali. Un ingrediente costoso e raro in cucina. Nel *De re coquinaria* lo troviamo, ammollato e tritato, come legante per la salsa delle polpette.

Il riso fu una rarità per molti secoli ancora. La conquista araba della Sicilia, della Sardegna, della Spagna segnò la prima massiccia diffusione della coltivazione del riso in Occidente. La Sicilia certamente conobbe le prime

risaie italiane. Nessuna meraviglia che nell'isola e poi nelle regioni meridionali siano nati i primi capolavori gastronomici a base di riso: il timballo siciliano, la «tiella» barese, il «sartù» napoletano. E nel Meridione nacque il primo cibo da fast-food, l'arancino siciliano, la bomba napoletana, il supplì romano.

Dalle regioni meridionali, magari in virtù del commercio ebraico, il riso si diffuse nel Settentrione, ma la coltivazione non cominciò prima del XV secolo. Alla fine del XV secolo è già coltivato in Piemonte che lo esporta a partire dal 1525; Galeazzo Maria Sforza lo introduce nel Milanese. Sul finire del Quattrocento si vendeva a Ferrara a basso prezzo. È questa una prova ulteriore che esso conobbe una particolare diffusione laddove era molto forte la presenza ebraica. Fra la fine del XV e gli inizi del XVI secolo comincia la coltivazione nel Mantovano. Il riso in buona maniera dell'Anonimo Veneziano, a parte il solito biancomangiare, ci mostra ancora un uso molto sofisticato e raro del cereale. Il suo uso era certamente molto ampio nei primi decenni del XVI secolo se la deliberazione del 12 ottobre del 1527 del Consiglio dei Dieci considerava i risi «cosa che



supplisse in luogo dei legumi». Nel 1533 lo stesso Consiglio stabilì che per far «ubertosa questa città de risi et farro». Non siano obbligati a pagar alcuna cosa di regalie, come de dacio e solo con una deliberazione del 1561, il Consiglio impone alla città un dazio sul cereale. Il governo della Repubblica aspettò accortamente che esso si diffondesse capillarmente prima di vararlo del balzello. Il riso divenne il piatto nazionale dei Veneti, *risi e bisi* (riso e piselli) diventò la minestra del Doge nelle occasioni solenni. È una questione tutta aperta se il riso con lo zafferano sia nato a Milano o a Venezia. Certamente fu un contributo ebraico.

Alle infinite combinazioni piemontesi e lombarde, i Veneti ribattono piatto su piatto ed è probabile che alla fine la loro gamma risulti più ampia e certamente più fantasiosa: *risi cola castradina* (cotti sul fondo dello spezzatino di castrato) *risi con langadina* (tracassia di interiora di agnello e di capretto); *risi cola quietata*; *risi cole uvette*; *risi del ebret*; *risi e bisi*; *risi e figatini*; *risi e tripe*; *risi e verze*; *risi in cavonina* (fondo di spezzatino); *riso col zahan*

(zafferano), *riso e cappucci*; *riso e gamberi*; *riso e patate*; *riso e rave*; *riso e zucca*; *riso turchesco*; *risotto agli aromi*; *risotto al taglio* (ossia con due ingredienti fondamentali diversi: anguilla e gamberi di fiume, o anguilla e mazzanete, o scampi e canocce, o gamberetti e canocce, o carciofi e piselli); *risotto alla bechiera* (con rigaglie di pollo e pezzi di carne di scarto assieme a ritagli di carni delicate di vitello e di manzo); *risotto ai datteri di mare*; *risotto alla sbraglia*; *risotto di branzino*; *risotto de lenoci* (finocchi); *di carciofi*, *alla grancicola*, ecc. ecc.

Il riso raggiunge le alte montagne. Nell'arco alpino orientale troviamo minestre di riso e zucca, riso al burro con marmellate di mirtillo o mele cotte, risotti coi cappucci e con le carote. E altrove? Il riso trionfa ancora a Roma dove esiste la più grande e antica comunità ebraica: riso e fagioli, riso e piselli, riso e zucchine, riso e cicoria, riso e indivia. Stessi piatti con qualche variante in Campania con l'aggiunta, a Napoli oltre al citato sartù, il *riso bruscato* (una sorta di *cagnon* col caciocavallo e l'aggiunta di pomodoro), e il *riso con la celebre salsa genovese*. All'universo gastronomico italiano appartengono i pomodori e i peperoni farciti di riso. Ricordare i piatti di riso diffusi da Cuneo al Mantovano, ricordare anche che il risotto e tartufi danno il nome al primo capitolo di *Piccolo mondo antico* è quasi un'offesa al lettore. Diciamo soltanto che se la cucina italiana è una delle più ricche, cangianti e sapide del mondo dipende dal fatto che i cuochi nostrani più d'ogni altri hanno capito la sublime «influenza» di questo cereale venuto da lontano.

## Quindici minuti d'arte e potrai dir «risotto»

DECIO G.R. CARUGATI

Dico riso e dico risotto. È una premessa necessaria, non una scelta. Sono milanese e da noi il riso nasce nell'acqua e giustifica l'esistenza tingendo il giallo dello zafferano. L'amico Gianni Brera discute l'attribuzione della tradizione e oppone a simbolo di manufatto lombardo una preparazione a base di carne e riso del colore dei materiali. Mette in dubbio solo la forma, il maquillage, lo zafferano «retaggio spagnolo» sono le sue parole, nella sostanza: il risotto. Quindi è vero, chi abita la Padania appena partorita dall'arco alpino non ha dubbi, il riso è risotto. Sa bene che l'appellativo corrisponde ad una precisa confezione: tre fasi incoincate nell'arco di 12-15 minuti: tostatura, cottura, chiusa o mantecatura. Che occorrono una padella di rame a bordi bassi e un cucchiaino dell'incavo appena accennato. Che la qualità del brodo, di carne o vegetale, è garan-

zia di buona riuscita. Ma, non basta, il riso, la scelta del riso è essenziale: superfino Carnaroli. La grana non ha rivali. Ora si procede alla costruzione del manicaretto. Contiamo un pugno a festa per ogni commensale e rapportiamo alla misura il burro. Bergese ci ha insegnato come preparare la cipolla: passata al trapano il burro e vino bianco secco. Anche questa deve essere dosata. Mettiamo al fuoco. La cipolla srigola e il riso prende il calore. È la tostatura, premessa breve. Aggiungiamo a piccoli ramaioli il brodo bollente, diamo al riso movimento circolare dall'esterno verso l'interno, il cucchiaino di legno non rompe il chicco che assorbe via via il liquido e diventa fragile. Nel finale affrontiamo la mantecatura. Chiudiamo all'onda, non lasciamo asciugare del tutto. Fuori fuoco sciogliamo il burro fresco e integriamo il parmigiano reggiano.

**Con moscardini e lattuga**  
Per quattro commensali scottiamo 200 grammi di moscardini puliti in abbondante acqua bollente. Contiamo quattro pugni di riso e iniziamo a tostare con mezzo cucchiaino di cipolla appassita e due noci di burro. Aggiungiamo i moscardini e a piccoli ramaioli l'acqua della preparazione precedente. Attenzione al sale, perché tutto ciò che è mare contiene sale. Portiamo a cottura al dente il riso e un attimo prima di staccare integriamo 200 grammi di lattuga tagliata fine. Fuori fuoco poco parmigiano reggiano, due noci di burro, pepe necessario. Non stona il formaggio. Pensiamo ad un piatto dell'entroterra spezzina che propone, ad esempio, i totanetti ripieni di spinaci e grano. Un consiglio: accompagnamo con un calice di leggero e fresco Vermentino ligure.

**Con il basilico**  
Per quattro commensali contiamo quattro pugni di riso. Tostiamo con mezzo cucchiaino di cipolla passata e due noci di burro. Aggiungiamo uno dopo l'altro piccoli ramaioli di brodo vegetale confezionato con ricca presenza di tutte le verdure di stagione. Il liquido va fatto riassorbire e quindi incoincato. Solo così si ottiene che il riso ceda l'amido e formi con il velluto della cipolla il fondo necessario. Portiamo a cottura al dente regolando il sale. Fuori fuoco aggiungiamo abbondante basilico tritato velocemente al coltello, due noci di burro, e un misto di formaggio grana e pecorino con preponderanza assoluta del primo sul secondo. E se desiderate, poco pepe macinato al momento. Un consiglio: accompagnamo con un calice Ribolla gialla del Collio.

## Sceglilo thailandese cuocilo all'iraniana

MARCO DI CAMERINO

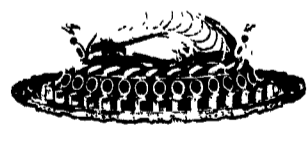
L'eco delle canzoni delle mondine è completamente spenta e riascoltare sembra quasi un'opera di archeologia. Il «padron dalle belle braghe bianche», si è trasformato ed è diventato un industriale moderno. L'industria riseria italiana conta circa 80 aziende con un fatturato annuo superiore ai mille miliardi. Un terzo del riso prodotto in Italia, viene consumato nel nostro Paese. La parte rimanente è destinata all'esportazione nei paesi della Comunità e nei paesi del bacino del Mediterraneo.

In Italia il consumo pro-capite di riso, è relativamente modesto: mediamente 4 chili, con un massimo in Lombardia di 6,5 chili. «Io senza riso non saprei come vivere» dice Cesarina Viganò, una giovane donna manager milanese purasangue. «Fin da piccola l'ho mangiato e mia madre mi diceva sempre che il riso è ricchezza e abbondanza. Infatti - come certamente saprai - il riso è sempre rimasto come simbolo di prosperità e fortuna tanto che lo si lancia agli sposi all'uscita dalla chiesa». «Anche per i giapponesi è simbolo dell'abbondanza». Ma tu come le sai tutte queste cose? «Sono anche un'apassionata oltre che della cucina, delle simbologie. Ti dicevo quindi che esso proviene esclusivamente, dicono i rituali, dalla potenza del signore Ming, cioè della luce o, se si vuole, della conoscenza. Come il pane, il riso è simbolo dunque di nutrimento spirituale». Quando maggiormente si consuma il riso? «In Lombardia più o meno sempre. Una volta era il cibo dei pranzi nuziali perché l'ho detto prima, simbolo di abbondanza. Io so che era chiamato «il cibo dell'allegrezza», in ricordo e sostituzione del farro che, in epoca romana, entrava nella liturgia tradizionale degli sponsali. Ma come prepari il riso? «In tantissimi modi, ci faccio una buona minestra con l'uovo, oppure un risotto con le quaglie, con le anguille, con le verze, con il radicchio, con gli asparagi, coi funghi, col sedano, col cognac e chi più ne ha più ne metta». Risotto con il pesce? «Ah, io preparo solo il risotto al nero di seppie che è una specialità veneta (dicono). Per me è invece della costa adriatica perché penso che la gente di mare ha avuto, ed avrà sempre, frequenti contatti e possibilità di scambio». Ma come si cuoce il riso? «Da quando sono diventata amica di una iraniana, ho lasciato i nostri metodi e mi attengo scrupolosamente ai suoi consigli. Ebbene, lei dice che il miglior riso è quello thailandese, se non si trova quello allora si può ripiegare su quello americano. Lo lascia in ammollo per una notte intera in acqua salata; il giorno appresso lo versa con la sua acqua, in una pentola con abbondante acqua bollente come per la pasta e lo mescola delicatamente. Quando è al dente lo scola e a parte prepara un'altra pentola in questa maniera: nel fondo sistema della carta musica, si il pane sardo, bagnato con un po' d'olio, sopra ci sistema il riso e ci fa dei buchi, sistema dei pezzetti di burro (per quattro bicchieri di riso, dice la mia amica, occorrono 200 grammi di burro), copre la pentola con uno strofinaccio e la chiude quindi con il coperchio. Si lascia cuocere a fuoco medio per i primi dieci minuti e poi si abbassa la fiamma e si lascia per un'altra trentina di minuti. Il successo con il riso cotto in questa maniera, è garantito».

## A CENA DA Sulle orme di Rossini opere e vecchie ricette

ANTONIO ATTORRE

Da alcuni anni il Rossini opera Festival, chiamato ormai confidenzialmente *Rof*, è un punto di riferimento non solo per il popolo dei melomani o per rossiniani irriducibili, ma anche per quanti sanno apprezzare la differenza tra i paracroni spettacolari estivi e operazioni culturali coraggiose e godibili, come quelle cui gli ideatori e gli animatori del *Rof* ci hanno abituato. «Il viaggio a Reims» o «Bianca e Fallero», per citare due delle opere «restaurant» con rara competenza e riproposte in memorabili realizzazioni, hanno creato attorno alla città marchigiana, in cui il *Rof* si svolge tra agosto e settembre, un interesse internazionale del tutto giustificato. Accostarsi a Rossini, poi, vuol dire anche, avvicinarsi a una personalità come poche divisa tra creatività musicale e sensibilità enogastronomica. Ai di là dei luoghi comuni fioriti su questo secondo aspetto del compositore pesarese, con relativi presunti ricettari rossiniani, non si può dimenticare che lo stesso Rossini dichiarò di aver pianito solo tre volte in vita sua, al primo insuccesso di una sua opera, ascoltando Paganini, vedendo cadere dalla propria barca, in mare, un tacchino fritto. Ora, esiste non ricettari rossiniani che raccolgono una serie di preparazioni particolarmente gradite, secondo attendibili testimonianze, al musicista, che prediligeva tartufi, fole gras, timballi; era d'altronde abitudine diffusa nell'800 quella di dedicare piatti a regnanti o personalità artistiche famose; meno verosimili appaiono le ipotesi di veri e propri ricettari scritti di pugno dallo stesso Rossini. Di questo equivoco parlo con Daniela e Umberto, affabili e colti titolari di un ristorante pesarese (per essere esatti il ristorante è a Santa Veneranda, frazione di Pesaro a cinque minuti di macchina dal centro), appassionati ricercatori di ricette marchigiane, e pesaresi in particolare, animatori di cene e «dopo opere» che ristorano melomani ed artisti nella semplice ed accogliente terrazza estiva del locale. Il tenore Chris Merritt, protagonista di queste serate rossiniane, mangia di tutto, il musicologo Philip Goffet, una delle anime del *Rof*, predi-



ge le tagliatelline ai funghi, gli gnocchi all'anatra, le tagliatelle al ragu. Dalla terrazza si vede la campagna pesarese, e a vista d'occhio potete riconoscere il timo, la ruola, la menta, l'erba cipollina che poi ritrovo nei piatti che Daniela e Umberto vi propongono, improntati a gusti semplici e raffinati. In questa stagione, ad esempio, potete gustare i tagliolini con fiori di zucca, gli spaghetti con vongole e vegetali, le tagliatelline con il basilico, le rane fritte, le lumache in padella, il legato di vitello e ruola, i piatti meno estivi ma gustosissimi sono i cenci di fava con sugo di salsiccia, la trippa in pignatta, il piccione ai ferri. Tra le proposte che Daniela e Umberto stanno meditando per le serate rossiniane, le zucchini ripiene (riscoperse da un'antica tradizione pesarese che era proprio in via delle Zucchette, e usava farle con ripieno di carne, e al venerdì col ripieno di tonno) e la pasticciata con le erbe, piatto della tradizione nei giorni della trebbiatura. A completare la piacevolezza del ristorante, un conto onestissimo, sulle 30.000 e una carta dei vini più che dignitosa con delle chicche. Non dimenticate di chiedere il pasto con delle frittelle alle mele, preparate dalla mamma di Daniela, accompagnandole con l'ottimo Moscato rosa di San Michele. Daniela e Umberto, via Santa Veneranda 26/28, località Santa Veneranda (Pesaro), tel. 452325, chiuso il mercoledì.

## Concorso Feste

Condotto Saluzzese Festa dell'Unità a 2 stelle  
I figli sono enormi, imponenti e calmi e soprattutto un tetto ideale per questa piccola festa dell'Unità in questo piccolo paese che è Cavour: 5000 abitanti, primo paese di là della provincia di Cuneo ma già molto torinese, un nome famoso ed una «Rocca» altrettanto famosa. Questo è Cavour dal nostro punto di vista di ispettori «novizi», che debbono anonimamente assaggiare e, immodestamente, giudicare cibo, vino e servizio. Ecco i primi piatti, gli agnolotti sono ottimi ed il pesto alla genovese, su tagliatelle che potrebbero essere più croccanti, è notevole. Sebbene ciò ci sorprenda favorevolmente, ancor maggiore è la sorpresa di bere un buon Erbaluce di Caluso freddo quanto basta per bendisporci in questo inizio di assaggio. Poco dopo ecco il secondo: meraviglioso! Dopo anni di cene alle Feste dell'Unità vediamo piatti degni di ristoranti vistati da giudici ben più severi di noi ma a noi non la si fa! Siamo in 4 ed i secondi li assaggiamo tutti: non crediamo ai nostri occhi nel vedere e gustare stupendi spiedini di pesce con gamberi, seppie ed astici buoni come non mai nel cuore del Piemonte. Quindi ci buttiamo un po' prevenuti nella solita salsiccia delle Feste dell'Unità e cautamente, la annaffiamo con dell'ottimo dolcetto di Dogliani: non c'è verso, la salsiccia è proprio buona, anzi ottima. Non ci stupiamo più se l'insalata di mare (ricordo che siamo a 30 Km dalle sorgenti del Po) è divina e la sua freschezza addirittura fragrante. Poi ci risiamo con lo stile festivo: mentre mangiamo arrivano a valanga i dolci ed il formaggio e si accastano davanti a noi che ancora cerchiamo sulle dita un po' di quel sapore di gambero che ci ha così stupiti. Abbiamo mangiato tutto ciò che era in lista pagando meno di 20.000 lire, aperitivo compreso servito da un fornitissimo Stand Arcigola con un'ampia ed ottima selezione di vini a prezzi onestissimi. Poi ci riveliamo ai compagni dell'organizzazione che si disperano. Sì, siamo gli ispettori che valutano i ristoranti delle Feste dell'Unità che si sono iscritti al concorso. Ma questo disperarsi carico di drammaticità farsesca piemontese vuol dire una cosa sola: loro ci tenevano molto. Giuseppe Nicola Gianfranco Riva  
Classifica 2° concorso Arcigola Ristoranti Feste dell'Unità:  
1) Festa Unità di Argenta (Fe), 430 punti; cucina punti 230; vino 120; ambiente 80  
2) Festa Unità di Cavour (To), 400 punti; cucina punti 220; vino 100, ambiente 80  
3) Festa Unità di Filo (Fe), 400 punti; cucina punti 215, vino 90; ambiente 95  
4) Festa Unità di Pinerolo (To), 395 punti; cucina punti 215; vino 100; ambiente 80  
5) Festa Unità di Finale Emilia (Mo), 375 punti; cucina punti 185; vino 100; ambiente 90  
6) Festa Unità di Anita (Fe), 370 punti; cucina punti 200; vino 90; ambiente 80  
7) Festa Unità di Granarolo (Ra), 360 punti; cucina punti 195; vino 85; ambiente 80  
8) Festa Unità di Aosta, 347 punti; cucina punti 175; vino 87; ambiente 85  
9) Festa Unità di Viareggio (Lu), 340 punti; cucina punti 170; vino 80 ambiente 90  
10) Festa Unità di Occhieppo Superiore (Vc), 335 punti; cucina punti 175; vino 110; ambiente 50  
11) Festa Unità di Isola Dovarese (Cr), 330 punti; cucina punti 200; vino 90; ambiente 40  
Condotto Monferrato Casalese  
Intensissima l'attività proposta dal fiduciario Maurizio Gily che organizza, a partire dal 16 settembre, un corso di degustazione e cultura enologica presso l'Enoteca regionale del Monferrato, Vignale, dal titolo «Il gusto del vino». Prezzo del corso: lire 40.000, per i soci Arcigola, lire 50.000 per i non soci. La cena conclusiva è esclusa iscrizioni entro il 9 settembre '88. Informazioni e iscrizioni: Maurizio Gily, via Pave 2, Vignale Monferrato, tel. 0142/923390

## AL SAPOR DI VINO Fatevi la cantinetta all'Enoteca di Firenze

CARLO PETRINI

Il 25 agosto, è ormai noto, apre i battenti la Festa nazionale de l'Unità sotto gli auspici commemorativi della Grande Rivoluzione francese, di cui si è aperto il secondo centenario. In questo contesto però pare poca cosa la presenza di Arcigola nel gestire l'Enoteca nazionale all'interno della Festa, ma questa presenza dal punto di vista di chi segue le cose o le passioni di questa pagina di A/R è e sarà quanto mai stimolante. Innanzitutto Arcigola aprirà proprio in questa sede il tesseramento 1989 con una tessera che celebra a suo modo il bicentenario della Rivoluzione. Qualcuno dirà: cosa c'entra la Rivoluzione francese con le cose di cucina? C'entra eccome! Infatti, dopo la perdita del potere da parte degli aristocratici e con la caduta in disgrazia della nobiltà si trovarono centinaia e centinaia di cuochi disoccupati; a costoro non rimanevano che due soluzioni, o seguire i loro padroni in esilio o, come spesso accade, mettersi al servizio della nuova classe emergente, in questo caso la borghesia. Fu così che a Faubourg St Honoré, in rue Rivoli, si videro nascere i primi ristoranti; in quel periodo nasce e si sviluppa il concetto moderno e tuttora valido della ristorazione, luogo del piacere gastronomico e delle convivialità. Il 1989 sarà per Arcigola un anno di grande espansione con iniziative ed aperture verso la vicina Francia. Ma non è solo questo il motivo valido per contattare Arcigola presso l'Enoteca nazionale della Festa. Una strepitosa carta dei vini con centinaia di titoli evidenzierà il meglio della produzione enologica italiana con un'attenzione esasperata verso la qualità. Sarà possibile degustare questi vini o consumarli in spuntini con gli opportuni abbinamenti ma, attenzione, sarà possibile comprare le bottiglie a prezzi competitivi rispetto al mercato. In sostanza coloro che intendono rifornire la loro cantinetta privata per godere di buoni vini nelle giuste occasioni potranno avere la dovuta consulenza e assistenza dal 25 agosto al 18 settembre, sollecitando magari un appuntamento con gli operatori dell'Enoteca e nella certezza che gli acquisti saranno comunque vantaggiosi. Da queste pagine chiama-

quindi a raccolta i sommeliers, gli enotecari, i ristoratori e gli appassionati del buon vino aderenti ad Arcigola perché garantiscono, con i loro legittimi impegni lavorativi, una qualificata presenza all'interno dell'Enoteca. I turni di partecipazione verranno coordinati direttamente dalla sede nazionale di Arcigola con accordi telefonici presso il n. 0172/421293. Con questa qualificata équipe affiancata dalla competenza e generosità dei compagni di Greve in Chianti (terra benedetta del buon vino), l'Enoteca si preannuncia luogo di incontro insostituibile. Per coloro poi che intendono discutere e ragionare sulla corretta impostazione della cantina di casa, di eventuali acquisti mirati, con i dovuti assaggi e ragionamenti, consiglieri di prenotare su appuntamento un incontro. Per fare ciò è consigliabile la compilazione del tagliando sotto riproposto da inviare ad Arcigola, via Mendicizia Istruita 14, 12042 Bra (Cuneo). Telefonare al n. 0172/421293, chiedendo di Mauro Peira  
TAGLIANDO DA COMPILARE  
Io sottoscritto.....  
residente a.....  
in visita alla Festa nazionale de l'Unità in data.....  
gradirei avere un appuntamento con esperti di Arcigola per discutere l'impostazione della mia cantina  
Per avere informazioni in campo enologico  
Propongo di effettuare tale appuntamento nel giorno..... alle ore.....  
presso l'Enoteca nazionale Arcigola della Festa.  
Nome..... Cognome.....  
Indirizzo.....  
n telefonico.....